

Notre Carte

Les incontournables de saison & Les éphémères du mois [Jan '26]

ENTRÉE		Eur	Entrée Plat
✓ Foie gras de canard au Gewurtztraminer et cognac [12]		23	
✓ Escargots dans sa coquille au beurre persillé (#6/#12) [7]	9/18		
✓ Ceviche de St. Jacques, grenade et citron vert [2]	17	32	
✓ Terrine de gibier aux pistaches, salade de choux rouge [1,3,7,8]	16		
✓ Tartare de betteraves et pommes, chèvre frais, noix [7,8] 	13		
✓ Œuf parfait 63°, velouté de potimarron [3,7] 	13		
DESSERT 		Eur	
✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7]		14	
✓ Café ou thé Gourmand [1,3,7,8]		13	
✓ Glace et sorbet (Luxlait) (Vanille, Café, Chocolat, Citron, Mangue/Passion, Crémant rosé)	3/boule		
✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8]		14	
✓ Feuilleté aux pommes, glace speculoos [1,3,7]		12	
✓ Biscuit financier, clémentine, crème pâtissière [1,3,7]		11	

Notre Carte

Les incontournables de saison & Les éphémères du mois [Jan '26]

PLAT		Eur
✓ Raviole géante farcie au Homard et sa bisque [1,2,3,7]		29
✓ Gnocchi au potiron, crème de parmesan [1,3,7] 		22
✓ Filet de bar au beurre blanc [4,7]		29
✓ Filet de bœuf grillé, sauce au foie gras [7,12]		36
✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison, salade [1,3,7]		23
✓ Osso-Bucco de veau croustillant, jus corsé [1,3,12]		32
✓ Pavé de biche grillé aux figues [12]		29
✓ Noix de St-Jacques snackées, huile de noisette et orange [2,7,8]		34
✓ Côte de Bœuf Terroir Luxembourg dry Aged 7 semaines (1kg min) x2pers		99
✓ Poisson du jour x2p (Turbot, St Pierre, Sole)		Prix du marché

NOS INCONTOURNABLES DU CHEF SONT DE SAISON
NOTRE CARTE ÉPHÉMÈRE CHANGE TOUS LES MOIS

NOTRE PAIN EST FAIT MAISON ET TOUS NOS PLATS SONT FAITS À BASE DE PRODUITS FRAIS

[Allergènes: 1 gluten (blé), 2 crustacé, 3 œuf, 4 poisson, 5 arachide, 6 soja, 7 lait, 8 fruit coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques]

 Végétarien  Vegan